

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



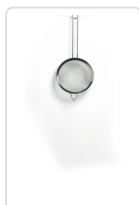
Hotelequip.pt

Coador de Rede Fina ø145mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE638507	Modelo:	HE638507
Marca:	HENDI	EAN:	8711369638507

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE638507
EAN	8711369638507

Diâmetro

Até 20 cm

Descrição Resumida

Coador de rede fina com 145mm de diâmetro e 340mm de comprimento total, ideal para filtragem precisa em cozinhas profissionais. Leve e fácil de manusear.

Descrição Completa

Este coador de rede fina com 145mm de diâmetro é uma ferramenta essencial para a filtragem precisa de líquidos e a separação de sólidos em qualquer cozinha profissional, garantindo preparações refinadas e sem impurezas.

Coador Profissional Rede Fina — coador rede fina — Características Técnicas

Diâmetro	145 mm
Comprimento Total	340 mm
Peso Líquido	0,14 kg
Pega	Arame

Aplicações Profissionais

Este coador é indispensável em diversas cozinhas profissionais, desde restaurantes de alta gastronomia a pastelarias, cantinas e snack-bares. É ideal para coar molhos, caldos, sopas e purés, garantindo uma textura suave e homogênea. Também pode ser utilizado para polvilhar ingredientes finos, como açúcar em pó ou farinha, ou para remover impurezas de óleos e frituras, contribuindo para a qualidade final dos pratos e a eficiência na preparação.

Coador de Rede Fina — Principais Vantagens

- **Filtragem Precisa:**** A rede fina permite reter partículas pequenas, resultando em preparações mais limpas e refinadas.
- **Construção Robusta:**** Fabricado para suportar o uso intensivo diário em ambientes de cozinha profissional.

- ****Versatilidade:**** Adequado para uma vasta gama de aplicações, desde líquidos a ingredientes secos.
- ****Leve e Ergonómico:**** O seu peso reduzido e a pega de arame facilitam o manuseamento prolongado.
- ****Fácil Higienização:**** A sua estrutura permite uma limpeza rápida e eficaz, essencial para a segurança alimentar.

Qual o diâmetro da rede deste coador?

O coador possui um diâmetro de 145 mm, ideal para a maioria das necessidades de filtragem em cozinhas profissionais.

Para que tipo de preparações é mais adequado?

É particularmente adequado para coar molhos, caldos, sopas, purés e cremes, garantindo uma textura suave e livre de grumos. Também é útil para polvilhar ingredientes finos.

É resistente para uso diário em cozinha profissional?

Sim, este coador é construído com materiais robustos e uma pega de arame resistente, concebido para suportar o uso contínuo e as exigências de uma cozinha profissional.

Como deve ser limpo e mantido?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro após cada utilização. A rede fina pode ser limpa com uma escova macia para remover resíduos, garantindo a sua durabilidade e higiene.

Qual o comprimento total do coador, incluindo a pega?

O comprimento total do coador, desde a extremidade da pega até à borda oposta da rede, é de 340 mm, proporcionando um bom alcance e manuseamento.